



CARTOLINA  
DALLA  
CUCINA

Franco Luise

# risotti

per quattro stagioni

BIBLIOTHECA CULINARIA



# Risotto di finocchio con filetti di triglia

Per 4 persone  
Preparazione:  
30'  
Cottura:  
20-25' per i finocchi  
18-20' per il risotto

250 g di riso  
350 g di finocchio  
4 triglie  
30 g di scalogno tritato  
60 g di olio extravergine  
d'oliva  
1 litro circa di brodo vegetale  
60 g di burro  
30 g di Parmigiano grattugiato  
Sale e pepe bianco di mulinello

Mondare e lavare il finocchio, scartando eventualmente le falde più esterne. Eliminare la parte verde conservando alcuni rametti. Tagliare il finocchio a spicchi sottili, togliere il torsolo duro in prossimità della radice. Ungere leggermente una teglia da forno con una parte dell'olio; salare e pepare leggermente il fondo e disporvi gli spicchi di finocchio. Condire con olio d'oliva e di nuovo con sale e pepe. Coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti. Dopodichè, togliere il foglio d'alluminio e lasciar colorare i finocchi per altri 10-15 minuti.

Nel frattempo, sfilettare le triglie eliminando le teste, le squame e tutte le lische.

Conservare metà dei finocchi cotti, frullare il resto nel robot da cucina con un mestolo di brodo vegetale, riducendo in una fine purea.

In una padella antiaderente, versare un filo di olio d'oliva, rosolare i filetti di triglia, salati e pepati. Conservare in caldo.

In una risottiera, scaldare 20 g d'olio, sciogliere una piccola noce di burro e rosolare lo scalogno tritato. Versare il riso e tostarlo per un paio di minuti, prima di bagnarlo con un mestolo di brodo bollente. Lasciare asciugare prima di unire altro brodo. Cinque minuti prima del termine della cottura, unire la purea di finocchio e lasciare terminare la cottura, portandola "al dente". Spegner la fiamma e mantecare il risotto con il rimanente burro e Parmigiano; rettificare il sapore con poco sale e pepe di mulinello. Profumare con i rametti verdi del finocchio tritati finemente e versare sul piatto di portata. Decorare con gli spicchi di finocchio rimasti e con i filetti di triglia.

## Nota dello chef

Rosolare le triglie avendo cura di non rovinare la pelle che, per il suo colore vivace, darà un bel contrasto al vostro risotto.





# Risotto mantecato con Gorgonzola e frutta secca

Per 4 persone  
Preparazione:  
15'  
Cottura:  
18-20' per il risotto

300 g di riso  
60 g di frutta secca mista  
(nocciole, mandorle pelate,  
pinoli, noci, arachidi, pistacchi)  
tostata e leggermente tritata  
1 litro circa di brodo di pollo  
o brodo vegetale  
40 g di burro  
20 g di olio extravergine  
d'oliva  
70 g di Gorgonzola senza  
crosta  
Sale e pepe bianco di mulinello

Nella risottiera, tostare il riso con olio d'oliva e una noce di burro. Bagnare con il brodo bollente e cuocere il riso fino a portare a una cottura "al dente". Spegnerne la fiamma e mantecare il risotto con il rimanente burro e il Gorgonzola tagliato a pezzetti. Unire, in ultimo, il trito di frutta secca e correggere il sapore con poco sale e pepe, se necessario. Servire subito.

## Nota dello chef

Utilizzando un formaggio dal sapore intenso nella fase di mantecatura è possibile fare a meno dello scalogno rosolato per insaporire il risotto. Questo abbinamento è perfetto anche con l'aggiunta di radicchio rosso o indivia belga, tagliati a listarelle e fatti brasare prima di unire il riso. Provatelo anche con del riso integrale, ma ricordate che il tempo di cottura si allunga di oltre il doppio.





# Riso all'amatriciana mantecato con Pecorino stagionato

Per 4 persone

Preparazione:

40'

Cottura:

15' per l'amatriciana

18-20' per il risotto

250 g di riso  
1 litro circa di brodo di pollo  
o brodo vegetale  
30 g di olio extravergine d'oliva  
40 g di burro  
20 g di formaggio Pecorino  
stagionato grattugiato  
30 g di formaggio Pecorino  
tagliato a lamelle sottili  
Sale e pepe di mulinello

## Salsa amatriciana

Una piccola cipolla di Tropea  
150 g di pancetta tagliata  
a listarelle sottili  
200 g di salsa di pomodoro  
50 ml di vino bianco secco  
30 g di olio extravergine d'oliva  
Un rametto di basilico  
Un pizzico di peperoncino  
tritato  
Sale

## Salsa amatriciana

Tagliare la cipolla a fette molto sottili e farle sudare in una casseruola con l'olio d'oliva e il peperoncino. In una padella antiaderente, rosolare la pancetta su fiamma viva; scolare il grasso in eccesso e bagnare con il vino bianco. Lasciare evaporare e unire il tutto alla cipolla stufata. Aggiungere la salsa di pomodoro e il basilico spezzettato. Cuocere per circa 15 minuti e rettificare il sapore con poco sale.

## Risotto

Nella risottiera, sciogliere nell'olio d'oliva una noce di burro e tostare il riso fino a renderlo traslucido. Bagnare con il brodo bollente e iniziare la cottura del riso. Dopo circa 12-15 minuti, unire buona parte della salsa amatriciana e terminare la cottura. Mantecare fuori dal fuoco con il burro rimasto e il Pecorino. Rettificare il sapore con poco sale e pepe, se necessario. Condire la superficie del risotto con il resto della salsa, lamelle di Pecorino e qualche foglia di basilico. Servire subito.

## Nota dello chef

La salsa amatriciana nasce per la pasta, ma si addice anche al riso. Se volete, potete sostituire la pancetta con del prosciutto crudo oppure con della salsiccia.



# risotti per quattro stagioni

Un risotto può essere proposto per un pranzo in famiglia o una cena importante con pochissimi cambiamenti strategici e uguale disinvoltura. L'aggiunta di qualche scaglia di tartufo o di una manciata di fagioli a un semplice risotto alla parmigiana genera effetti totalmente diversi: è la ricetta di base, abilmente elaborata e, se passa il termine di moda, *accessoriata*, che funge come l'equivalente culinario della *petite robe noir*. Assimilare la tecnica per un buon risotto (uno dei pochi piatti italiani ad esigere una procedura ben precisa) si rivelerà utile quanto l'acquisto di quell'abitino passpartout.

Appropriato in ogni stagione, capace di agire da protagonista o da compagno discreto e infinitamente variabile, il risotto perfetto rappresenta una conquista importante per ogni cuoca(o). Franco Luise offre 10 semplici regole per impadronirsi della tecnica di base, 4 formule per il brodo di cottura e più di 25 ricette per risotti che valorizzano le primizie di ogni stagione. Non si tratta però del semplice gioco di sostituzione delle verdure. Luise va oltre, stratificando i sapori e sorprendendo con le presentazioni: trasforma il risotto anche in farcia, tortino, timballo e beignet.

Padovano, dopo anni di approfondimenti in Europa e negli Stati Uniti, **Franco Luise** ha lavorato in alcuni templi sacri dell'alta ospitalità: dal Gritti Palace di Venezia al Palace di St. Moritz. Attualmente ricopre la posizione di Corporate Chef all'interno di Electrolux Professional, dove mette a disposizione il suo background professionale per lo sviluppo di nuove apparecchiature.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-88-3



9 788895 056883